

LA GASTRONOMIA: LES SOPES I ELS SEUS CONSUMIDORS. RECORDS DE LA VIDA AL MAS

Juan Emilio Prades Bel

Diuen que els moments roïns s'obliden prompte, i els moments bons perduren per sempre, i mirant el present de la societat actual, sembla que es ven cert, es evident que vivim un moment de prosperitat, i també en un temps en què tenim un excés de vanitat, d'orgull, i pequem d'opulència, d'ostentació..., per les actituds que tenim tots plegats, sembla que la nostra prosperitat haja de durar sempre.

Este escrit tracta de divulgar un record emergit i vist en la distància del temps, d'unes costums gastronòmics usals i cotidianes a les nostres cases en temps mes preterits, tracte de fer una peregrinació pel món de les populars sopes, cuinades al món rural, es molt probable que al jument que llegisca este article, els puga semblar que estiguem parlant de les costums culinàries d'un territori desconegut, d'un altre lloc...d'un altra gent..., però lo ven cert, es que ens referim a l'alimentació dels nostres progenitors, els fills i filles de les Coves i de tots els pobles dels voltants, son les persones nascudes en la primera meitat del segle XX, i que visqueren la guerra, postguerra, i "el temps de la fam", en eixa nomenclatura esta tot dit, i que ens indica ven clarament, que les van passar ben negres.

Déu vulga que les seues experiències, no mos toque passarles en un futur. ¡En penso que no estariem preparats!

Als voltants de les dècades de meitat del segle XX, al món rural, es treballava molt, de sol a sol, i de nit...,encara no s'havia treballat prou, i dins de l'allar familiar els membres d'ambos sexes, feien lo que avui en diem, o entenem per artesanies tradicionals: eines i utensilis d'ús cotidià fets amb la palma del margalló, llata, cabassos, cordells, trabes, graneres...,les dones cosir l'aisogüar, fer toqueta (toquilla) i gairebé sempre apedaçar(diàriament algún repunt), feien formatges, canyos i canastrons de canya, treballaben el cuir, la fusta, el llidone...i manipular aliments olives, atmelles, panis, figes.....era una economia de subsistència.

L'alimentació era poc variada i poc abundosa, i n'avia casos de desnutrició, la

gent havia de ser autosuficient, i se menjava de lo que donava la terra, alguns ingressos per adquirir aliments a la tenda "d'ultramarins", s'obtenien de la venda d'artesanies, els guanyos principals de les collites i de la ramaderia, anaven destinades a millorar la hisenda familiar, comprar i ferne inversions, la casa al poble, mes terres de cultiu, cavalleries, afegir mes estances al mas, estudis dels fills...

Retornant al tema, estem parlant de la alimentació al món rural, on les sopes era i es un plat, auster, socorrit, barat, ràpid de fer, i consumit sempre en la privacitat de l'allar familiar.-Refraner: ¡ De sopes, ni masa, ni poques!

Distinguirem tres tipus de preparar, fer i consumir sopes fetes amb pa q'en son, les sopes escaldades, sopes bullides, i sopes de pa, enumere la base de cada preparació, despres fluctuen alguns ingredients adicionats en cuestió de la costum, tradició, gust, i l'economia de cada família i l'influencia de l'entorn geogràfic, i de l'espai físic:

- Sopes escaldades: la preparació més bàsica i popular que e trobat, al plat huit on menjara cada comensal, plenarlo de llesquetes de pa dur tallat molt finet, addicionarli un chorret d'oli d'oliva i sal, i escaldar amb aigua bullint, que s'abocara directament dins del plat, que cada comensal tindrà davant d'ell. -Refrany: ¡ Pa dur, femne sopes!. -Refrany:¡Menjar de pobres, plat huit amb sopes, pero poques!

- Sopes bullides: en una olla o similar, es bull l'aigua amb oli i sal, en bullir s'aboquen les sopes, que es pa sec tallat molt fi, es deixaran bullir una estona.

- Refrany: ¡Sopes bullides, molt bufar i bon mastegar !

-Sopes de pa: es cuant a un brou o guisat molt caldós, cada comensal es talla llesquetes de pa molt fines (sopes) que s'anyadix directament al seu plat escudellat. -Refrany:¡Sopes de pa, quina bona minxa!

En les sopes escaldades i en les sopes bullides, s'adicionabe algun ingredient mes, cuasi sempre ous.-Refraner ¡:Sopes escaldades amb all, ni pal gall!

En fet un recorregut per la comarca, i ens em trobat diferents costums i mane-



Plat de sopes.



Paca la Ripolla.